

Partes

- 3-1 CARACTERÍSTICAS
- 3-2 FUENTES, ESPECIFICACIONES Y ENVASES ORIGINALES Y REGISTROS
- 3-3 PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN DESPUÉS DE LA RECEPCIÓN
- 3-4 DESTRUCCIÓN DE ORGANISMOS DE INQUIETUD PARA LA SALUD PÚBLICA
- 3-5 LIMITACIÓN DEL DESARROLLO DE ORGANISMOS DE INQUIETUD PARA LA SALUD PÚBLICA
- 3-6 IDENTIDAD, PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS EN LOS LOCALES
- 3-7 ALIMENTOS CONTAMINADOS
- 3-8 REQUISITOS ESPECIALES PARA LA POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE

3-1 CARACTERÍSTICAS

Subpartes

3-101

Condición

Condición

3-101.11
honesta.

Seguros, sin adulterar y presentados de forma

Los alimentos deben estar seguros, sin adulterar y como se especifica según § 3-601.12 presentados de forma honesta.

3-2 FUENTES, ESPECIFICACIONES Y ENVASES ORIGINALES Y REGISTROS

Subpartes

3-201	Fuentes
3-202	Especificaciones para la recepción
3-203	Envases originales y registros

Fuentes

3-201.11 Cumplimiento de la Ley de Alimentos.

(A) Los alimentos se deben obtener de fuentes que cumplan la ley.^P

(B) Los alimentos preparados en una casa particular no se pueden vender ni ofrecer para el consumo humano en los establecimientos de alimentos.^P

(C) Los alimentos envasados se deben etiquetar como se especifica en la ley, como por ejemplo 21 CFR 101 Food Labeling [Etiquetado de alimentos], 9 CFR 317 Marking Devices, and Containers [Etiquetado, dispositivos de marcado y envases] y 9 CFR 381 subparte N Labeling and Containers [Etiquetado y Contenedores] y como se especifica según §§ 3-202.17 y 3-202.18.^{Pf}

(D) Los pescados, *a diferencia de los que se especifican en el párrafo 3-402.11(B), que son para consumo crudo o con poca cocción y que están permitidos de acuerdo con lo especificado en el subpárrafo 3-401.11(D), se pueden ofrecer para la venta o servicio si se obtienen de un proveedor que congela el pescado como se especifica según § 3-402.11 o si se congelan en los locales como se especifica según § 3-402.11 y se conservan registros como se especifica según § 3-402.12.*

(E) Los filetes de músculo completo de carne de res intacta que son para consumo semicocido y no hacen una advertencia al consumidor como se especifica según ¶ 3-401.11(C), se deben:

(1) obtener de una planta de procesamiento de alimentos que, por petición del comprador, envase los filetes y los etiquete para que indiquen que los filetes cumplen la definición de músculo completo de carne de res intacta,^{Pf} o

(2) considerar aceptables por parte de la autoridad reguladora sobre la base de otros indicios, como las facturas o especificaciones escritas de los compradores, que indiquen que los filetes cumplen la definición de músculo completo de carne de res intacta,^{Pf} y

(3) si se cortan individualmente en un establecimiento de alimentos:

(a) se cortan de un músculo completo de carne de res intacta que está etiquetado por una planta procesadora de alimentos como se especifica en el subpárrafo (E)(1) de esta sección o está identificado como se especifica en el subpárrafo (E)(2) de esta sección;^{Pf}

(b) se preparan para que continúen intactos;^{Pf} y

(c) si se envasan para un estado de poca cocción en un establecimiento de alimentos, se etiquetan como se especifica en el subpárrafo (E)(1) de esta sección o se identifican como se especifica en (E)(2) de esta sección.
^{Pf}

(F) La carne y aves que no estén en un estado listo para su consumo y que estén envasados cuando se ofrezcan a la venta o para consumo, deben estar etiquetados para que incluyan instrucciones de un manejo seguro como se especifica en la ley, como por ejemplo en 9 CFR 317.2(l) y 9 CFR 381.125(b).

(G) Los huevos que no se han tratado específicamente para destruir toda la *Salmonella* posible, deben estar etiquetados para que incluyan instrucciones de un manejo seguro como se especifica en la ley, como por ejemplo en 21 CFR 101.17 (h).

3-201.12 Alimentos en un envase sellado herméticamente.

Los alimentos que estén en un envase sellado herméticamente se deben obtener de una planta de procesamiento de alimentos que esté regulada por el organismo regulador de alimentos con jurisdicción en la planta. ^P

3-201.13 Leche líquida y productos lácteos.

La leche líquida y los productos lácteos se deben obtener de fuentes que cumplan los ESTÁNDARES GRADO A, como se especifica en la ley. ^P

3-201.14 Pescado.

(A) Los PESCADOS que se reciban para la venta o servicios se deben:

- (1) capturar o recolectar de manera comercial y legal; ^P o
- (2) APROBAR para la venta o servicio. ^P

(B) Los MOLUSCOS provenientes de la pesca deportiva no se pueden recibir para la venta o servicio. ^P

3-201.15 Moluscos.

(A) Los MOLUSCOS se deben obtener de fuentes de acuerdo con la LEY y los requisitos especificados en National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish [Manual para el Control de Moluscos del Programa Nacional de Salubridad de Moluscos] del Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos, Servicios de Salud Pública y Administración de Medicamentos y Alimentos. ^P

(B) Los MOLUSCOS que se reciban del comercio interestatal deben provenir de las fuentes que se indican en la Lista de embarcadores interestatales certificados para moluscos. ^P

3-201.16 Hongos silvestres.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los hongos recogidos en el medio silvestre se deben obtener de fuentes donde se inspeccione a cada hongo y un experto APROBADO en identificación de hongos lo considere seguro. ^P

(B) *Esta sección no se aplica a:*

(1) especies de hongos silvestres cultivados que crecen, se cosechan y procesan en una operación que está regulada por un organismo regulador de ALIMENTOS con jurisdicción sobre la operación; o

(2) especies de hongos silvestres si están envasados y son productos de una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS que está regulada por un organismo regulador de ALIMENTOS con jurisdicción sobre la planta.

3-201.17 Animales de caza.

(A) Si los ANIMALES DE CAZA se reciben para la venta o servicio deben estar:

(1) criados comercialmente para ALIMENTOS ^P y:

(a) criados, carneados, y procesados de acuerdo con un programa de inspección voluntaria que lo realiza la agencia con jurisdicción en sanidad animal, ^P o

(b) bajo un programa de inspección de rutina a cargo de un organismo regulador, además de la agencia que tiene jurisdicción en sanidad animal, ^P y

(c) criados, carneados y procesados de acuerdo con:

(i) las LEYES reguladoras de la CARNE y AVES como lo determina la agencia que tiene jurisdicción en sanidad animal y el organismo que lleva a cabo el programa de inspección, ^P y

(ii) los requisitos desarrollados por la agencia con jurisdicción en sanidad animal y el organismo que realiza el programa de inspección teniendo en cuenta factores como la necesidad de exámenes antemortem y postmortem realizados por un veterinario o el designado de un veterinario APROBADO;^P

(2) bajo un programa de inspección voluntaria administrado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos para los animales de caza, tales como animales exóticos (renos, alces, ciervos, antílopes, búfalos de agua o bisontes) que se “inspeccionan y APRUEBAN” de acuerdo con 9 CFR 352 Exotic animals [Animales Exóticos]; e inspección voluntaria de conejos que se “inspeccionan y APRUEBAN” de acuerdo con 9 CFR 354 voluntary inspection of rabbits and edible products [inspección voluntaria de conejos y productos comestibles] de los mismos;^P

(3) según lo permite la LEY, para ANIMALES DE CAZA salvajes que se capturan vivos:

(a) bajo un programa de inspección de rutina realizado por un organismo regulador como la agencia con jurisdicción en sanidad animal,^P y

(b) carneados y procesados de acuerdo con:

(i) las LEYES reguladoras de la CARNE y AVES como lo determina la agencia que tiene jurisdicción en sanidad animal y el organismo que lleva a cabo el programa de inspección,^P y

(ii) los requisitos desarrollados por la agencia que tiene jurisdicción en sanidad animal y el organismo que realiza el programa de inspección teniendo en cuenta factores como la necesidad de exámenes antemortem y postmortem realizados por un veterinario o el designado de un veterinario APROBADO;^P o

(4) según lo permite la ley, para ANIMALES DE CAZA salvajes eviscerados en el instante y que se encuentran regidos por un programa de inspección de rutina que asegura que los animales:

(a) se les realiza un examen postmortem por un veterinario o el designado de un veterinario APROBADO,^P o

(b) se evisceran en el momento y se transportan de acuerdo con los requisitos especificados por la agencia con jurisdicción en sanidad animal y el organismo que lleva a cabo el programa de inspección,^P y

(c) se procesan de acuerdo con las LEYES reguladoras de la CARNE y AVES como lo determina la agencia que tiene jurisdicción en sanidad animal y el organismo que lleva a cabo el programa de inspección.^P

(B) Los ANIMALES DE CAZA no se pueden recibir para la venta o servicio si es una especie salvaje que se señala en 50 CFR 17 Endangered and threatened wildlife and plants [Flora y fauna en peligro y amenazadas].

Especificaciones para la recepción

3-202.11 Temperatura.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) refrigerados, deben estar a una temperatura de 5 °C (41 °F) o menor cuando se reciben.^P

(B) Si se especifica otra temperatura diferente a los 5 °C (41 °F) para los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) en la LEY que regula su distribución (como las LEYES que regulan la leche y los MOLUSCOS) los ALIMENTOS se deben recibir a esa temperatura especificada.

(C) Los HUEVOS crudos se deben recibir en equipos refrigerados que mantengan una temperatura ambiente de 7 °C (45 °F) o menor.^P

(D) ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) que se cocinan a una temperatura y tiempo que se especifica según §§ 3-401.11 - 3-401.13 y que se reciben en estado caliente deben estar a una temperatura de 57 °C (135 °F) o mayor. ^P

(E) Los ALIMENTOS que se etiquetan y despachan en estado congelado desde una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS se deben recibir congelados. ^{Pf}

(F) Al momento de la recepción, los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) no deben tener indicios de abusos previos con la temperatura. ^{Pf}

3-202.12 Aditivos.

Los ALIMENTOS no pueden contener ADITIVOS o ADITIVOS PARA ALIMENTOS NO APROBADOS que excedan las cantidades especificadas en 21 CFR 170-180 en relación con los ADITIVOS PARA ALIMENTOS, generalmente reconocidas como sustancias seguras o sancionadas previamente ya que exceden las cantidades especificadas en 21 CFR 181-186, sustancias que exceden las cantidades que se especifican en 9 CFR subparte C sección 424.21(b) Food ingredients and sources of radiation [Ingredientes y fuentes de radiación de los alimentos] o residuos pesticidas que exceden las disposiciones que se especifican en 40 CFR 180 Tolerances for pesticides chemicals in food, and exceptions [Tolerancia para los plaguicidas en alimentos y excepciones]. ^P

3-202.13 Huevos.

Los HUEVOS se deben recibir limpios y sólidos y no pueden exceder los límites de tolerancia de los HUEVOS restringidos para el Consumidor grado B de los Estados Unidos, como se especifica en United States Standards, Grades, and Weight Classes for Shell Eggs [Estándares, tamaños y categorías de peso estadounidenses para los huevos], AMS 56.200 *et seq.*, administrado por el Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de Estados Unidos. ^P

3-202.14 Pasteurización de productos lácteos y derivados del huevo.

(A) Los PRODUCTOS DERIVADOS DEL HUEVO se deben obtener pasteurizados.^P

(B) La leche líquida, la leche deshidratada y los productos lácteos deben:

(1) obtenerse pasteurizados;^P y

(2) cumplir los ESTÁNDARES GRADO A como se especifica en la LEY.^P

(C) Los productos lácteos congelados, como los helados, se deben obtener pasteurizados como se especifica en 21 CFR 135 – Frozen desserts [Postres congelados].^P

(D) Los quesos se deben obtener pasteurizados *salvo que se especifiquen procedimientos alternativos de pasteurización en CFR, como en 21 CFR 133 Cheeses and related cheese products [Quesos y productos derivados del queso] para curar ciertas variedades.*^P

3-202.15 Integridad del envase.

Los envases de los ALIMENTOS deben estar en buenas condiciones y deben proteger la integridad de su contenido, para que el ALIMENTO no se exponga a una ADULTERACIÓN o a posibles agentes contaminantes.^{Pf}

3-202.16 Hielo.

El hielo usado como ALIMENTO o como medio congelador se debe hacer a partir de AGUA POTABLE.^P

3-202.17 Envasado e identificación de moluscos desbullados.

(A) Los MOLUSCOS DESBULLADOS y crudos se deben obtener de paquetes no retornables que lleven una etiqueta legible, la cual identifique:^{Pf}

(1) el nombre, dirección y NÚMERO DE CERTIFICACIÓN de la persona que desbulla, empaqueta o reempaca los MOLUSCOS; ^{Pf} y

(2) la fecha “vender antes de” o “use antes de” para los envases con una capacidad menor a 1.89 L (medio galón) o la fecha de desbullado para paquetes con una capacidad de 1.89 L (medio galón) o mayor. ^{Pf}

(B) Los envases para MOLUSCOS DESBULLADOS y crudos que no lleven una etiqueta, o que la lleven pero sin toda la información como se especifica según ¶ (A) de esta sección, deben quedar sujetos a una orden de restricción, según lo permite la LEY, o decomiso y destrucción de acuerdo con 21 CFR subparte D Specific Administrative Decisions Regarding Interstate Shipments [Decisiones administrativas específicas con respecto a embarques interestatales], sección 1240.60 (d) Moluscos.

3-202.18 Identificación de mariscos con concha.

(A) Los MARISCOS CON CONCHA se deben obtener en envases con rótulos o etiquetas legibles de identificación sobre fuentes y que sean adheridos por el recolector o VENDEDOR que limpia, despacha o redespacha los MARISCOS CON CONCHA como se especifica en National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish [Manual para el Control de Moluscos del Programa Nacional de Salubridad de Moluscos] y que señala: ^{Pf}

(1) salvo como se especifica según ¶ (C) de esta sección, en el rótulo o etiqueta del recolector, debe estar la siguiente información, en el siguiente orden: ^{Pf}

(a) el número de identificación del recolector que fue asignado por la AUTORIDAD CONTROLADORA DE MARISCOS; ^{Pf}

(b) la fecha de recolección; ^{Pf}

(c) la identificación más exacta de la ubicación de la recolección o el lugar de la acuicultura que se practica según el sistema de designaciones de áreas de recolección que está en uso por la AUTORIDAD CONTROLADORA DE MARISCOS y que incluya la abreviatura del nombre del estado o país en donde se recolectaron los mariscos; ^{Pf}

(d) el tipo y la cantidad de mariscos;^{Pf} y

(e) el siguiente comunicado con letras en negrita y mayúscula: "Este rótulo debe estar adherido hasta que el envase esté vacío o se debe volver a rotular y a partir de entonces, se mantiene archivado durante 90 días";^{Pf} y

(2) salvo como se especifica en ¶ (D) de esta sección, en cada rótulo o etiqueta del VENDEDOR debe estar la siguiente información, en el siguiente orden:^{Pf}

(a) el nombre y dirección del VENDEDOR y el NÚMERO DE CERTIFICACIÓN que fue asignado por la AUTORIDAD CONTROLADORA DE MARISCOS;^{Pf}

(b) el NÚMERO DE CERTIFICACIÓN original del exportador, además de la abreviatura del nombre del estado o país en que se recolectaron los mariscos;^{Pf}

(c) la misma información como se especificó para el rótulo del recolector según los subpárrafos (A)(1)(b)-(d) de esta sección;^{Pf} y

(d) el siguiente comunicado con letras en negrita y en mayúscula: "Este rótulo debe estar adherido hasta que el envase esté vacío y a partir de entonces, se mantiene archivado durante 90 días".^{Pf}

(B) Los envases para los MARISCOS CON CONCHA que no lleven una etiqueta o rótulo o que sí la lleven pero sin toda la información como se especifica según ¶ (A) de esta sección, deben quedar sujetos a una orden de restricción, según lo permite la LEY, o decomiso y destrucción de acuerdo con 21 CFR subparte D Specific Administrative Decisions Regarding Interstate Shipments [Decisiones administrativas específicas con respecto a embarques interestatales] sección 1240.60(d).

(C) Si se indica un lugar en la etiqueta o rótulo del recolector en el nombre, dirección y NÚMERO DE CERTIFICACIÓN del VENDEDOR, la información de este último debe aparecer primero.

(D) Si el rótulo o etiqueta del recolector se diseñó para adecuar cada identificación del VENDEDOR como se especifica según los subpárrafos (A)(2)(a) y (b) de esta sección, no es necesario indicar los rótulos o etiquetas individuales de los VENEDORES.

3-202.19 Condición de los mariscos con concha.

Al momento de recibir el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS los MARISCOS CON CONCHA, deben tener una cantidad mínima de lodo y no debe haber mariscos muertos ni mariscos con conchas quebradas. Se deben eliminar los mariscos muertos o los MARISCOS CON CONCHAS muy quebradas.

3-202.110 Jugos procesados.

Procesados comercialmente

Los JUGOS YA ENVASADOS se deben:

(A) obtener de un procesador con un sistema HACCP como se especifica en 21 CFR parte 120: Hazard Analysis and Critical Control (HACCP) Systems [Sistemas de análisis de peligros y control crítico (HACCP)];^{Pf} y

(B) obtener pasteurizados o procesados para lograr una reducción de 5 logaritmos de los microorganismos más resistentes de importancia para la salud pública como se especifica en 21 CFR parte 120.24 Process Controls [Controles de procesos].^P

3-203.11 Envase original de los moluscos.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) - (D) de esta sección, los MOLUSCOS no se deben sacar del envase en el que se reciben, excepto antes de la venta o en preparación para el servicio.

Envases originales y registros

(B) Para fines de exhibición, los MARISCOS CON CONCHA se pueden sacar del envase en el que se reciben, poner en hielo drenado o en un envase de muestra, y se debe sacar del envase de muestra la cantidad que solicita el CONSUMIDOR y entregársela, si:

(1) *la fuente de los MARISCOS CON CONCHA en exhibición se indica como se especifica según § 3-202.18 y se registra como se especifica según § 3-203.12; y*

(2) *los MARISCOS CON CONCHA están protegidos de la contaminación.*

(C) *Los MARISCOS DESBULLADOS se pueden sacar del envase en el que se reciben y poner en un envase de muestra, del cual se saquen porciones individuales por petición del CONSUMIDOR, si:*

(1) *la información del etiquetado de los mariscos en exhibición como se especifica según § 3-202.17 se retiene y guarda relación con la(s) fecha(s) en que los mariscos se vendieron o sirvieron; y*

(2) *los mariscos están protegidos de la contaminación.*

(D) *Los MARISCOS DESBULLADOS se pueden sacar del envase del que se recibieron y reenvasaron en envases de autoservicio para el CONSUMIDOR permitidos por la LEY, si:*

(1) *la información del etiquetado de los mariscos se señala en cada envase de autoservicio para los CONSUMIDORES como se especifica según § 3-202.17 y ¶¶ 3-602.11(A) y (B)(1) - (5);*

(2) *la información del etiquetado como se especifica según § 3-202.17 se retiene y guarda relación con la(s) fecha(s) en que los mariscos se vendieron o sirvieron;*

(3) *la información del etiquetado y las fechas como se especifica según el subpárrafo (D)(2) de esta sección se mantiene durante 90 días; y*

(4) *los mariscos están protegidos de la contaminación.*

3-203.12 Mantenimiento de la identificación de los mariscos con concha.

(A) *Salvo como se especifica según los subpárrafos (C) (2) de esta sección, los rótulos o etiquetas de los MARISCOS CON CONCHA deben permanecer en el envase en que se recibieron hasta que esté vacío.^{Pf}*

(B) Se debe registrar en el rótulo o etiqueta la fecha en que se vendió o sirvió el último MARISCOS CON CONCHA del envase. ^{Pf}

(C) La identidad de la fuente de los MARISCOS CON CONCHA, que se venden o sirven, se debe conservar mediante la retención de sus rótulos y etiquetas durante 90 días calendario a partir de la fecha que se registró en el rótulo o etiqueta, como se especifica según ¶ B de esta sección, al: ^{Pf}

(1) usar un sistema de conservación de registros APROBADO que conserva los rótulos o etiquetas en orden cronológico de acuerdo con la fecha que se registró en el rótulo o etiqueta, como se especifica según el ¶ B de esta sección; ^{Pf} y

(2) si los MARISCOS CON CONCHA se sacan del envase rotulado o etiquetado:

a) mantenga la identificación de la fuente usando un sistema de conservación de registros como se especifica según el subpárrafo (C)(1) de esta sección; ^{Pf} y

(b) asegúrese de que los MARISCOS CON CONCHA de un envase rotulado o etiquetado no se MEZCLEN con los MARISCOS CON CONCHA de otro envase, cuyos NÚMEROS DE CERTIFICACIÓN, fechas de recolección o áreas de crecimiento, son diferentes a las que identificó el CONSUMIDOR en el rótulo o etiqueta antes de comprar. ^{Pf}

3-3

PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN DESPUÉS DE LA RECEPCIÓN

Subpartes

- 3-301 Prevención de la contaminación por los empleados
- 3-302 Prevención de la contaminación de los alimentos y los ingredientes
- 3-303 Prevención de la contaminación por el hielo utilizado como refrigerante
- 3-304 Prevención de la contaminación por los equipos
- 3-305 Prevención de la contaminación por los locales
- 3-306 Prevención de la contaminación por los consumidores
- 3-307 Prevención de la contaminación por otras fuentes

Prevención de la contaminación por los empleados

3-301.11 Prevención de la contaminación por las manos.

(A) Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben lavarse las manos como se especifica según § 2-301.12.

(B) *Salvo cuando se laven las frutas y verduras como se especifica según § 3-302.15 o como se especifica en ¶ (D) de esta sección, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no pueden tener contacto a mano descubierta con los ALIMENTOS expuestos y LISTOS PARA SU CONSUMO y deben usar los UTENSILIOS apropiados como servilletas de papel, espátulas, tenazas, guantes desechables o EQUIPOS dispensadores.*^P

(C) Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben minimizar el contacto de mano y brazo descubierta con los alimentos expuestos que no están LISTOS PARA SU CONSUMO.^{Pf}

(D) *Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS que no sirven a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE pueden tener contacto a mano descubierta con los ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO, si:*

(1) el TITULAR DEL PERMISO obtiene una APROBACIÓN previa de la AUTORIDAD REGULADORA;

(2) se mantienen procedimientos escritos en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y se dejan a disposición de la AUTORIDAD REGULADORA cuando los solicite; e incluyen:

(a) una lista para cada procedimiento de contacto a mano descubierta para ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO que se toquen con las manos descubiertas;

(b) diagramas y otra información que señale que las instalaciones para el lavado de manos (instaladas, ubicadas, equipadas y mantenidas como se especifica según §§ 5-203.11, 5-204.11, 5-205.11, 6-301.11, 6-301.12, y 6-301.14) están en una ubicación de fácil acceso y cercanas a la estación de trabajo donde se realiza el procedimiento de contacto a mano descubierta.

(3) una política de salud del EMPLEADO que detalle el cumplimiento del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS con §§ 2-201.11, 2-201.12, y 2-201.13 en los que se incluye:

(a) documentación donde los empleados que MANIPULAN ALIMENTOS y los EMPLEADOS CONDICIONALES reconozcan que deben informar sobre su salud y actividades en la medida que tengan relación con síntomas y enfermedades gastrointestinales que se puedan transmitir a través de los ALIMENTOS como se especifica según ¶ 2-201.11(A),

(b) documentación donde los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y los EMPLEADOS CONDICIONALES reconozcan sus responsabilidades como se especifica según ¶ 2-201.11(E) y (F), y

(c) documentación donde la PERSONA A CARGO reconozca las responsabilidades como se especifica según ¶¶ 2-201.11(B), (C) y (D), y §§ 2-201.12 y 2-201.13;

(4) documentación donde los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS reconozcan que han recibido capacitación en:

(a) los RIESGOS del contacto con los ALIMENTOS específicos LISTOS PARA SU CONSUMO a mano descubierta;

(b) lavado de manos apropiado como se especifica según § 2-301.12;

(c) ocasiones en que se deben lavar las manos como se especifica según § 2-301.14;

(d) lugares donde se deben lavar las manos como se especifica según § 2-301,15;

(e) cuidado apropiado de las uñas como se especifica según § 2-302.11;

(f) prohibición del uso de joyas como se especifica según § 2-303.11; y

(g) buenas prácticas de higiene como se especifica según §§2-401.11 y 2-401.12.

(5) documentación donde se especifica que se deben lavar las manos antes de preparar ALIMENTOS y según sea necesario para prevenir la contaminación cruzada por parte de los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS, como se especifica según §§ 2-301.11, 2-301.12, 2-301.14, y 2-301.15 y durante todo momento cuando se preparen ALIMENTOS específicos LISTOS PARA SU CONSUMO;

(6) documentación donde se especifique que los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y que tienen contacto a mano descubierta con los ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO usen dos o más de las siguientes medidas de control, para tomar resguardos adicionales respecto de los riesgos relacionados con el contacto a mano descubierta:

(a) lavarse las manos dos veces;

(b) usar escobilla para uñas;

(c) usar un antiséptico de manos después del lavado de manos como se especifica según § 2-301.16;

(d) *programas de incentivo como licencias pagadas que fomenten o insten a los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS a no trabajar cuando estén enfermos; u*

(e) *otras medidas de control APROBADAS por la AUTORIDAD REGULADORA; y*

(7) *documentación que señale las acciones correctivas que se deben tomar cuando no se respeten los subpárrafos (D)(1) - (6) de esta sección.*

3-301.12 Prevención de la contaminación al degustar.

Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no pueden utilizar un UTENSILIO más de una vez para probar ALIMENTOS que se servirán o venderán.^P

Prevención de la contaminación de los alimentos y los ingredientes

3-302.11 Alimentos envasados y no envasados y su separación, envasado y segregación.

(A) Los ALIMENTOS se deben proteger de la contaminación cruzada mediante:

(1) salvo como se especifica en (1)(c) de a continuación, la separación de los ALIMENTOS crudos de origen animal durante el almacenamiento, preparación, conservación y exhibición de los:

(a) ALIMENTOS crudos LISTOS PARA SU CONSUMO como otros alimentos crudos de origen animal, por ejemplo, PESCADO para sushi o MOLUSCOS, u otros ALIMENTOS crudos LISTOS PARA SU CONSUMO como frutas y verduras;^P y

(b) ALIMENTOS cocidos LISTOS PARA SU CONSUMO;^P

(c) *ALIMENTOS crudos de origen animal, congelados, procesados y empacados comercialmente se pueden guardar o exhibir junto o encima de los alimentos congelados, listos para su consumo, procesados y empacados comercialmente.*

(2) *salvo si se combinan ingredientes*, la separación de los ALIMENTOS crudos de origen animal de otros ALIMENTOS como carne de res, PESCADO, cordero, cerdo y AVES durante el almacenamiento, preparación, conservación y exhibición, mediante:

(a) el uso de EQUIPOS separados para cada tipo;^P o

(b) la organización de cada tipo de ALIMENTO en los EQUIPOS, de modo de prevenir la contaminación cruzada de un ALIMENTO con otro;^P y

(c) la preparación de cada tipo de ALIMENTO en diferentes momentos o en áreas separadas;^P

(3) la limpieza de los EQUIPOS y UTENSILIOS como se especifica según ¶ 4-602.11(A) y DESINFECCIÓN como se especifica según § 4-703.11;

(4) salvo como se especifica según el subpárrafo 3-501.15(B)(2) y en ¶ (B) de esta sección, el almacenamiento de los ALIMENTOS en envases, recipientes cubiertos o envoltorios;

(5) la limpieza de la suciedad visible de los ENVASES de ALIMENTOS SELLADOS HERMÉTICAMENTE antes de abrir;

(6) la protección de los cortes a los envases de ALIMENTOS que se reciben empacados en una caja o envoltorio cuando estos se abran;

(7) el almacenamiento de los ALIMENTOS dañados, descompuestos o retirados que se mantienen en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS como se especifica según § 6-404.11; y

(8) la separación de las frutas y verduras antes de que se laven como se especifica según § 3-302.15 de los ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO.

(B) *El subpárrafo (A)(4) de esta sección no se aplica a:*

(1) frutas y verduras enteras, sin cortar y crudas y frutos secos con cáscaras que se deban pelar o descascarar antes de consumir;

(2) los *CORTES PRIMARIOS, cuartos o ijadas de CARNE o tocino crudos que se cuelgan en ganchos limpios y DESINFECTADOS o que se colocan en rejillas limpias y DESINFECTADAS;*

(3) *CARNES procesadas enteras y sin cortar como el jamón campestre y las salchichas ahumadas o curadas que se ponen en rejillas limpias y DESINFECTADAS;*

(4) *ALIMENTOS que se enfrían como se especifica según el subpárrafo 3-501.15(B)(2); o*

(5) *MARISCOS CON CONCHA.*

3-302.12 Identificación con los nombres comunes de los alimentos en los envases de almacenamiento.

Salvo en los envases que conservan los ALIMENTOS, los cuales se pueden reconocer rápidamente y sin equivocarse como las pastas secas, los envases de trabajo de conservación de los ALIMENTOS o ingredientes de ALIMENTOS; que se sacan de su envase original para usarlos en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, como los aceites, harina, hierbas, hojuelas de papas, sal, especias y azúcar; se deben identificar con el nombre común del ALIMENTO.

3-302.13 Huevos pasteurizados como sustitutos de los huevos crudos para ciertas recetas.

Los HUEVOS pasteurizados o los PRODUCTOS DERIVADOS DEL HUEVO se deben sustituir por HUEVOS crudos en la preparación de ALIMENTOS como la ensalada César, salsa holandesa o bearnesa, mayonesa, merengue, ponche de huevo, helado y BEBIDAS fortificadas con HUEVOS que no:^P

(A) se preparan como se especifica según los subpárrafos 3-401.11(A)(1) o (2);^P o

(B) estén incluidos en ¶ 3-401.11 (D).^P

3-302.14 Protección contra aditivos no aprobados.

(A) Los ALIMENTOS se deben proteger de la contaminación que se puede provocar, como se especifica en § 3-202.12, por:

(1) ALIMENTOS o COLORANTES no seguros ni APROBADOS; ^P y

(2) niveles no seguros ni APROBADOS de ALIMENTOS y COLORANTES APROBADOS. ^P

(B) Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no pueden:

(1) aplicar agentes sulfitantes a las frutas y verduras frescas para consumo crudo o para ALIMENTOS que se consideran como una buena fuente de vitamina B₁; ^P o

(2) *salvo las uvas*, servir o vender ALIMENTOS como los especificados según el subpárrafo (B)(1) de esta sección, que se traten con agentes sulfitantes antes de que el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS los reciba. ^P

3-302.15 Lavado de frutas y verduras.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección y salvo las frutas y verduras enteras y crudas destinadas a que el CONSUMIDOR las lave antes de ingerirlas, las frutas y verduras se deben lavar por completo en agua para retirar la suciedad y otros contaminantes antes de cortarlas, mezclarlas con otros ingredientes, cocerlas, servir las u ofrecerlas para consumo humano en formato de alimento LISTO PARA SU CONSUMO.

(B) *Las frutas y verduras se pueden lavar con productos químicos como se especifica según § 7-204.12.*

Prevención de la contaminación por el hielo utilizado como refrigerante

3-303.11 Se prohíbe utilizar como ingrediente el hielo usado como refrigerante exterior.

Después de utilizar el hielo como un medio para enfriar las superficies exteriores de ALIMENTOS como melones o PESCADO, ALIMENTOS ENVASADOS como BEBIDAS enlatadas, o para enfriar los serpentines y tubos de los EQUIPOS, este producto no se puede usar como ALIMENTO. ^P

3-303.12 Almacenamiento o exhibición de alimentos en contacto con agua o hielo.

(A) Los ALIMENTOS ENVASADOS no se pueden almacenar en contacto directo con el hielo o agua si existe la posibilidad de que ingrese agua en ellos debido a la naturaleza de su envase, envoltura o recipiente, o a causa de su ubicación en el hielo o agua.

((B) Salvo como se especifica en ¶¶ (C) y (D) de esta sección, los ALIMENTOS SIN ENVASAR no se pueden almacenar en contacto directo con hielo sin escurrir.

(C) *Las frutas y verduras enteras y crudas; las verduras crudas como el apio, las tiras de zanahorias o las papas picadas, y el tofu se pueden sumergir en hielo o agua.*

(D) *El ave y el pescado crudos que se reciben sumergidos en hielo en contenedores de envío pueden permanecer en esa condición mientras se encuentren almacenados en espera de la preparación, exhibición, servicio o venta.*

Prevención de la contaminación por equipo, utensilios y mantelería

3-304.11 Contacto de los alimentos con equipos y utensilios.

Los alimentos sólo deben estar en contacto con las superficies de los siguientes objetos:

(A) EQUIPOS y UTENSILIOS que se limpian como se especifica en la Parte 4-6 de este Código y se DESINFECTAN como se especifica según la Parte 4-7 de este Código; ^P o

(B) ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES. ^P

3-304.12 Almacenamiento entre usos de utensilios en uso.

Durante las pausas en la preparación de los ALIMENTOS o su distribución, los UTENSILIOS dispensadores y de preparación de ALIMENTOS se deben guardar:

(A) salvo como se especifica según ¶ (B) de esta sección, en los ALIMENTOS con sus mangos sobre la parte superior de los ALIMENTOS y el envase;

(B) en los ALIMENTOS que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) con sus mangos sobre la parte superior de los ALIMENTOS que se encuentran dentro de envases o equipos que se pueden cerrar, tales como recipientes de azúcar, harina o canela;

(C) en una parte limpia del mesón de preparación de ALIMENTOS o de los EQUIPOS de cocción, siempre que el UTENSILIO EN USO y la superficie que TIENE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS se limpien y DESINFECTEN con una frecuencia especificada según §§ 4-602.11 and 4-702.11;

(D) en agua corriente que tenga una velocidad suficiente como para arrojar las partículas al desagüe, si los utensilios se usaron con ALIMENTOS húmedos como helado o puré de papas;

(E) en un lugar limpio y protegido si los utensilios, como cucharones para hielo, se usan sólo con ALIMENTOS que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS);

(F) en un recipiente con agua si el agua se mantiene a una temperatura de al menos 57 °C (135 °F) y el recipiente se limpia con una frecuencia especificada según el subpárrafo 4-602.11(D)(7).

3-304.13 Limitaciones de uso de mantelería y servilletas.

La MANTELERÍA y las servilletas no pueden tener contacto con los ALIMENTOS, *a menos que se usen para cubrir un recipiente para el servicio de ALIMENTOS, y la MANTELERÍA y las servilletas se reemplacen cada vez que se rellene el recipiente para un nuevo consumidor.*

3-304.14 Limitaciones de uso de trapos de limpieza.

(A) Los trapos en uso para limpiar los derrames de ALIMENTOS de la VAJILLA y de los envases para llevar que se producen cuando se sirven los ALIMENTOS se deben:

(1) mantener secos; y

(2) usar sólo con ese propósito.

(B) Los trapos en uso para limpiar las superficies de mesones y de otros EQUIPOS se deben:

(1) mantener en una solución química desinfectante entre usos, con una concentración especificada según § 4-501.114; y

(2) lavar y planchar diariamente como se especifica según ¶ 4-802.11 (D).

(C) Los trapos en uso para limpiar las superficies que tienen contacto con los ALIMENTOS de origen animal crudos, se deben mantener separados de los trapos que tienen otros usos.

(D) Los trapos de limpieza secos y las soluciones químicas desinfectantes especificadas en el subpárrafo (B)(1) de esta sección, en las que se mantienen los trapos húmedos entre usos, no deben tener residuos de ALIMENTOS ni suciedad visible.

(E) Los recipientes de las soluciones químicas desinfectantes especificadas en el subpárrafo (B)(1) de esta sección, en las que se mantienen los trapos húmedos entre usos, se deben almacenar cerca del suelo y se deben usar de manera que se evite la contaminación de ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, O ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES.

(F) Las toallitas desinfectantes DESECHABLES se deben usar de conformidad con las instrucciones de uso dadas por el fabricante que aparecen en la etiqueta y que estén aprobadas por la EPA.

3-304.15 Limitaciones de uso de guantes.

(A) Si se usan, los guantes DESECHABLES se deben utilizar sólo para una tarea como trabajar con alimentos LISTOS PARA SU CONSUMO o con alimentos de origen animal crudos, no se deben usar con otro propósito y se deben desechar cuando se dañen o ensucien, o cuando ocurran interrupciones en la operación.^P

(B) Salvo como se especifica en ¶ (C) de esta sección, los guantes resistentes a cortes que se usan para proteger las manos durante operaciones en las que se requiere cortar, se deben usar en contacto directo sólo con ALIMENTOS que luego van a ser cocidos, como se especifica según la Parte 3-4, tales como alimentos congelados o el CORTE PRIMARIO DE CARNE.

(C) Los guantes resistentes a cortes se pueden usar con ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO que no serán cocidos posteriormente, si dichos guantes poseen una superficie exterior LISA, durable y no absorbente; o si los guantes están cubiertos por otros guantes LISOS, durables y no absorbentes; o por guantes DESECHABLES.

(D) Los guantes de tela no se pueden usar en contacto directo con ALIMENTOS, a menos que estos se cuezan posteriormente como se exige según la Parte 3-4, por ejemplo ALIMENTOS congelados o un CORTE PRIMARIO DE CARNE.

3-304.16 Uso de vajilla limpia para segundas porciones y rellenos.

(A) Salvo el relleno de una taza o envase para beber del CONSUMIDOR, sin que haya contacto entre el UTENSILIO que vierte y el área de contacto labial de la taza o envase para beber, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no pueden usar VAJILLA, incluso ARTÍCULOS DESECHABLES, que el CONSUMIDOR ensució para servir segundas porciones o para rellenar.

(B) Salvo como se especifica en ¶ (C) de esta sección, no se les puede permitir a los CONSUMIDORES de un sistema de autoservicio usar VAJILLA sucia, incluso ARTÍCULOS DESECHABLES, para obtener ALIMENTOS adicionales a partir de los EQUIPOS de exhibición y servicio.

(C) Los CONSUMIDORES de un sistema de autoservicio pueden reutilizar las tazas y envases para beber si el relleno se realiza mediante un proceso sin contaminación como se especifica según ¶¶ 4-204.13(A), (B), y (D).

3-304.17 Rellenado de retornables.

(A) Un envase de ALIMENTOS para llevar que se devuelve a un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS no se puede rellenar en dicho ESTABLECIMIENTO CON UN ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS).

(B) Salvo como se especifica en ¶ (C), los envases de comida para llevar, que se rellenan con alimentos que no son ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) se deben limpiar como se especifica según ¶ 4-603.17 (B).

(C) *Los EMPLEADOS o los CONSUMIDORES pueden rellenar envases personales de BEBIDAS para llevar, tales como botellas con aislación térmica, tazas de café antiderrame y vasos de BEBIDAS promocionales si el relleno es un proceso sin contaminación como se especifica según ¶¶ 4-204.13(A), (B) y (D).*

Prevención de la contaminación por los locales

3-305.11 Almacenamiento de alimentos.

(A) Salvo como se especifica en los ¶¶ (B) y (C) de esta sección, los ALIMENTOS se deben proteger de la contaminación mediante el almacenamiento de los mismos:

- (1) en una ubicación limpia y seca;
- (2) en un lugar donde no estén expuestos a salpicaduras, polvo u otro tipo de contaminación; y
- (3) por lo menos a 15 cm (6 pulgadas) sobre el piso.

(B) *Los ALIMENTOS en envases y recipientes de trabajo se pueden almacenar a menos de 15 cm (6 pulgadas) del piso en EQUIPOS para manipular montones de cajas como se especifica según § 4-204.122.*

(C) Los envases de BEBIDAS a presión, los ALIMENTOS contenidos en envases a prueba de agua como botellas o latas, y los envases de leche guardados en cajas plásticas se pueden almacenar sobre un piso limpio y que no esté expuesto a humedad.

3-305.12 Áreas prohibidas para el almacenamiento de alimentos.

No se pueden almacenar ALIMENTOS:

- (A) en habitaciones con casilleros;
- (B) en baños;
- (C) en vestidores;
- (D) en salas de basura;
- (E) en salas mecánicas;
- (F) debajo de ductos de alcantarillas que no estén protegidos para evitar potenciales goteos;
- (G) debajo de ductos para el suministro de agua con filtraciones, como cabezas de rociadores automáticos contra incendio o debajo de ductos donde el agua se ha condensado;
- (H) debajo de cajas de escaleras abiertas;
- (I) debajo de otras fuentes de contaminación.

3-305.13 Envase original de alimentos potencialmente peligrosos expendidos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos).

LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) despachados mediante UNA MÁQUINA EXPENDEDORA deben permanecer en el ENVASE en el cual se ubicaron en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o en la PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS en la que se prepararon.

3-305.14 Preparación de alimentos.

Los ALIMENTOS SIN ENVASAR se deben proteger de las fuentes de contaminación ambientales durante su preparación.

**Prevención de
la
contaminación
por los
consumidores**

3-306.11 Exhibición de alimentos.

Salvo los frutos secos con cáscara y enteros, las frutas y verduras crudas que están destinadas a que el CONSUMIDOR las descascare, pele o lave antes de ingerirlas, los ALIMENTOS en exhibición se deben proteger de la contaminación mediante el uso de ENVASES; protecciones de ALIMENTOS en mesones, barras de servicio de alimentos y barras de ensaladas; cámaras de exhibición; u otros medios eficaces.^P

3-306.12 Protección de condimentos.

(A) Los condimentos se deben proteger de la contaminación al mantenerlos en dispensadores que se diseñaron para dar protección, la exhibición de ALIMENTOS protegidos provistos de UTENSILIOS apropiados, envases originales diseñados para expender, o ENVASES o porciones individuales.

(B) Los condimentos que se encuentran en una UBICACIÓN DE LA MÁQUINA EXPENDEDORA deben estar en envases individuales o se deben entregar por medio de dispensadores que se surten en un recinto APROBADO, tal como el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que provee de ALIMENTOS a la UBICACIÓN DE LA MÁQUINA EXPENDEDORA, una planta de procesamiento de alimentos regulada por un organismo que tiene jurisdicción sobre el proceso, o una instalación equipada apropiadamente que se ubica donde se encuentra la UBICACIÓN DE LA MÁQUINA EXPENDEDORA.

3-306.13 Operaciones de autoservicio del consumidor.

(A) Los ALIMENTOS de origen animal SIN ENVASAR y crudos, como res, cordero, cerdo, AVE y PESCADO no se pueden ofrecer para autoservicio del CONSUMIDOR.^P *Este párrafo no aplica a lo siguiente:*

(1) autoservicio del CONSUMIDOR de ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO en bufetes o barras de ensaladas que sirven ALIMENTOS como sushi o mariscos crudos;

(2) porciones individuales listas para cocinar para una cocción y consumo inmediatos en los *LOCALES*, tales como carnes cocidas por el *CONSUMIDOR* o ingredientes seleccionados por el *CONSUMIDOR para una barbacoa mongola*; o

(3) *camarones con caparazón o langostas crudos y congelados.*

(B) Para los ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO, las operaciones de autoservicio del CONSUMIDOR deben estar provistas de UTENSILIOS adecuados o métodos de distribución eficaces que protejan los ALIMENTOS de la contaminación.^{Pf}

(C) Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS, capacitados en procedimientos operacionales seguros, deben monitorear las operaciones de autoservicio del consumidor, tales como bufetes y barras de ensaladas.^{Pf}

3-306.14 Alimentos devueltos y volver a servir los alimentos.

(A) Salvo como se especifica en el ¶ (B) de esta sección, luego de que los ALIMENTOS se sirven o venden y un CONSUMIDOR se encuentra en posesión de ellos, los ALIMENTOS que no se ingieran o se devuelvan no se pueden ofrecer para el consumo humano.^P

(B) Salvo como se especifica según ¶ 3-801.11(G), los envases de ALIMENTOS que no son *POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS)* se pueden *VOLVER A SERVIR* de un CONSUMIDOR a otro, si:

(1) *los ALIMENTOS se distribuyen de manera que se protejan de la contaminación y el envase esté cerrado entre usos, tal como una botella de boca estrecha que contiene ketchup, salsa para carne o vino; o*

(2) *los ALIMENTOS, tales como galletas saladas, sal o pimienta, se encuentran en un ENVASE original sin abrir y se mantienen en buenas condiciones.*

Prevención de la contaminación por otras fuentes

3-307.11 Fuentes de contaminación diversas.

Los alimentos se deben proteger de la contaminación que puede surgir de un factor o fuente no especificado según las subpartes 3-301 a 3-306.

3-4	DESTRUCCIÓN DE ORGANISMOS DE INQUIETUD PARA LA SALUD PÚBLICA
	Subpartes
	3-401 Cocción
	3-402 Congelamiento
	3-403 Recalentamiento
	3-404 Otros métodos

Cocción

3-401.11 Alimentos crudos de origen animal

(A) Salvo como se especifica según ¶ (B) y ¶¶ (C) y (D) de la presente sección, los ALIMENTOS crudos de origen animal tales como HUEVO, PESCADO, CARNE, AVE y los ALIMENTOS que contienen este tipo de alimento crudo de origen animal, se deberán cocinar con el fin de calentar el alimento en su totalidad y en conformidad con la temperatura y el tiempo especificados en uno de los siguientes métodos, según el ALIMENTO que se esté cocinando:

(1) 63 °C (145 °F) o superior durante 15 segundos para:^P

(a) HUEVOS crudos partidos y preparados para responder al pedido de un cliente y de servicio inmediato;^P y

(b) salvo como se especifica según los subpárrafos (A)(2) y (A) (3) y ¶ (B), y ¶ (C) de la presente sección, PESCADO y CARNE como la de los ANIMALES DE CAZA criados con fines comerciales como alimento, como se especifica según el subpárrafo 3-201.17(A)(1) y ANIMALES DE CAZA sometidos a un programa de inspección voluntario, como se especifica según el subpárrafo 3-201.17(A)(2);^P

(2) 68 °C (155 °F) durante 15 segundos o la temperatura especificada en la siguiente tabla, que corresponde al tiempo de mantenimiento del calor para RATITES, CARNE ABLANDADA MECÁNICAMENTE E INYECTADA; en el caso de alimentos TRITURADOS, se aplica lo siguiente: PESCADO, CARNE, ANIMALES DE CAZA criados con fines comerciales como ALIMENTO, como se especifica según el Subpárrafo 3-201.17(A)(1), y ANIMALES DE CAZA sometidos a un programa de inspección voluntario, como se especifica según el Subpárrafo 3-201.17(A)(2); y HUEVOS crudos que no están preparados como se especifica según el Subpárrafo (A)(1)(a) de la presente sección: ^P

Niveles mínimo de	
Temperatura °C (°F)	Tiempo
63 (145)	3 minutos
66 (150)	1 minuto
70 (158)	< 1 segundo (instantáneo)

o

(3) 74 °C (165 °F) o superior durante 15 segundos para AVE, BALUTE, ANIMALES DE CAZA salvajes como se especifica según el Subpárrafo 3-201.17(A)(3) y (4), PESCADO relleno, CARNE rellena, pasta rellena, AVE rellena, RATITES rellenas o relleno que contenga PESCADO, CARNE AVE O RATITES. ^P

(B) Las carnes enteras para asado, como la carne de res, carne de res enlatada, cordero, cerdo y cerdo salado, tal como el jamón, se deberán cocer:

(1) en un horno precalentado a una temperatura de acuerdo con el peso de la carne especificada en la siguiente tabla y manteniendo dicha temperatura: ^{Pf}

Tipo de horno	Temperatura del horno según peso de la carne para asar	
	Menos de 4.5 kg (10 lbs.)	4.5 kg (10 lbs.) o más
Cocción al seco	177 °C (350 °F) o más	121 °C (250 °F) o más
Cocción por convección	163 °C (325 °F) o más	121 °C (250 °F) o más
Cocción al vapor¹	121 °C (250 °F) o menos	121 °C (250 °F) o menos

¹Humedad relativa superior a 90% durante al menos 1 hora, según lo registrado en la cámara de cocción o salida del horno; o en una bolsa impermeable, que proporciona 100% de humedad.

;y

(2) según lo especificado en la siguiente tabla, se deberá calentar el ALIMENTO en su totalidad a una temperatura y por el tiempo de mantenimiento en caliente correspondiente a dicha temperatura:^P

Temperatura °C (°F)	Tiempo ¹ en minutos	Temperatura °C (°F)	Tiempo ¹ en segundos
54.4 (130)	112	63.9 (147)	134
55.0 (131)	89	65.0 (149)	85
56.1 (133)	56	66.1 (151)	54
57.2 (135)	36	67.2 (153)	34
57.8 (136)	28	68.3 (155)	22
58.9 (138)	18	69.4 (157)	14
60.0 (140)	12	70.0 (158)	0
61.1 (142)	8		
62.2 (144)	5		
62.8 (145)	4		

¹El tiempo de mantenimiento en caliente podría incluir el calor residual poscocimiento.

(C) El filete de MÚSCULO COMPLETO DE CARNE DE RES INTACTA crudo o con poca cocción se puede servir o vender LISTO PARA SU CONSUMO, siempre que:

(1) el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS no le sirva a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;

(2) el filete esté etiquetado para indicar que cumple con la definición de " MÚSCULO COMPLETO DE CARNE DE RES INTACTA " como se especifica según ¶ 3-201.11(E); y

(3) el filete esté cocido en su totalidad a una temperatura de superficie de 63 °C (145 °F) o superior y se logre un cambio de color en la superficie externa.

(D) Un ALIMENTO crudo de origen animal tal como HUEVO crudo, PESCADO crudo marinado, MOLUSCO crudo, carne tártara o un ALIMENTO parcialmente cocido tal como PESCADO o HUEVO levemente cocidos o CARNE semicruda distinta al filete de MÚSCULO COMPLETO DE CARNE DE RES como se especifica en ¶ (C) de la presente sección, se podrá servir o vender a pedido o a elección del CONSUMIDOR como alimento LISTO PARA SU CONSUMO siempre que:

(1) como se especifica según ¶¶ 3-801.11(C)(1) y (2), el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS no le sirva a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;

(2) el ALIMENTO no contenga CARNE TRITURADA, en el caso de ser servida u ofrecida por elección del CONSUMIDOR desde un menú para niños; ^{Pf} y

(3) como se especifica según § 3-603.11, se le informa al CONSUMIDOR que, para garantizar su seguridad, el ALIMENTO debe cocerse como se especifica según ¶ (A) o (B) de la presente sección; o

(4) la AUTORIDAD REGULADORA le otorgue un permiso de desviación del ¶ (A) o (B) de la presente sección como se especifica en § 8-103.10 basado en un PLAN HACCP que:

(a) debe ser emitido por el TITULAR DEL PERMISO y APROBADO como se especifica según § 8-103.11;

(b) proporcione datos científicos u otro tipo de información para demostrar que un régimen de menor tiempo y temperatura puede producir un ALIMENTO seguro; y

(C) corrobore que los EQUIPOS y los procedimientos de preparación de ALIMENTOS y la capacitación de los EMPLEADOS QUE MANIPULAN LOS ALIMENTOS en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS cumplen con las condiciones exigidas por el PERMISO DE DESVIACIÓN.

3-401.12 Cocción en horno microondas

Los alimentos crudos de origen animal cocidos en horno microondas se deberán:

- (A) revolver durante, o en un punto intermedio de, el proceso de cocción para compensar por la distribución dispereja del calor;
- (B) tapar para retener la humedad de la superficie;
- (C) calentar en su totalidad a una temperatura de al menos 74 °C (165 °F); y
- (D) dejar tapados durante 2 minutos después de la cocción para lograr un equilibrio en la temperatura.

3-401.13 Cocción de alimentos de origen vegetal para el mantenimiento en caliente.

Las frutas y verduras que se cocinan para luego mantener en caliente se deberán cocinar a una temperatura de 57 °C (135 °F).^{Pf}

3-401.14 Cocción discontinua de alimentos crudos de origen animal

Los ALIMENTOS crudos de origen animal cocidos por medio de un proceso de COCCIÓN DISCONTINUA serán:

- (A) sometidos a un proceso inicial de calentamiento por un período no superior a sesenta minutos;^P
- (B) enfriados inmediatamente después del proceso de calentamiento inicial, en conformidad con los parámetros de tiempo y temperatura especificados para ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) según ¶ 3-501.14(A);^P

(C) conservados congelados o fríos, luego del proceso de enfriamiento, como se especifica para ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA) según ¶ 3-501.16(A)(2);^P

(D) cocidos, previos a la venta o servicio, mediante un proceso que calienta el ALIMENTO en su totalidad a una temperatura de al menos 74 °C (165 °F) durante 15 segundos;^P

(E) enfriados en conformidad con los parámetros de tiempo y temperatura especificados para ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) según ¶ 3-501.14(A) cuando no se mantienen calientes como se especifica según ¶3-501.16(A), cuando no se sirven en forma inmediata o cuando no se mantienen, utilizando el tiempo como control de salud pública como se especifica según ¶3-501.16(A) después de la cocción;^P y

(F) preparados y almacenados de acuerdo con procedimientos escritos que:

(1) *han sido* APROBADOS *previamente por la* AUTORIDAD REGULADORA;^{Pf}

(2) *se mantienen en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y se deja a disposición de la AUTORIDAD REGULADORA cuando lo solicite;*^{Pf}

(3) describen cómo serán revisados y documentados los requisitos especificados según ¶ (A)-(E) de la presente sección por el TITULAR DEL PERMISO y las medidas correctivas que se deberán adoptar en caso de que no se cumplan dichos requisitos;^{Pf}

(4) describen cómo los ALIMENTOS, una vez calentados pero antes de estar completamente cocidos, serán marcados o identificados como ALIMENTOS que se deben cocer como se especifica según ¶ (D) de la presente sección previo a ser puestos en venta o servicio, ;^{Pf} y

(5) describen cómo los alimentos, una vez calentados pero antes de cocinarlos como se especifica según ¶(D) de la presente sección, se deberán separar de los ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO según lo estipulado según ¶ 3-302.11 (D).^{Pf}

Congelamiento

3-402.11 Eliminación de parásitos

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de la presente sección, antes de servir o vender alimentos en la modalidad LISTO PARA SU CONSUMO, el PESCADO crudo, crudo-marinado, parcialmente cocido o marinado y parcialmente cocido se deberá:

(1) congelar y almacenar a una temperatura de -20 °C (-4 °F) o inferior durante al menos 168 horas (7 días) en un refrigerador;^P

(2) congelar a -35 °C (-31 °F) o inferior hasta su solidificación y almacenar a -35 °C (-31 °F) o inferior durante al menos 15 horas;^P o

(3) congelar a -35 °C (-31 °F) o inferior hasta su solidificación y almacenar a -20 °C (-4 °F) o inferior durante al menos 24 horas.^P

(B) *El Párrafo (A) de esta sección no se aplica a:*

(1) *MOLUSCOS;*

(2) *atún de las siguientes especies Thunnus alalunga, Thunnus albacares (atún de aleta amarilla), Thunnus atlanticus, Thunnus maccoyii (atún de aleta azul, del sur), Thunnus obesus (atún de ojo grande), o Thunnus thynnus (atún de aleta azul, del norte); o*

(3) *PESCADO de acuicultura, como el salmón, que:*

(a) *al criarlo en aguas abiertas, se cría en balsas-jaulas; o*

(b) *se cría en instalaciones en tierra tales como estanques o peceras; y*

(c) *se alimenta con alimentos formulados, como pellets que no contienen parásitos vivos que puedan infectar los PESCADOS de acuicultura.*

- (4) Huevos de PESCADO que han sido extraídos del saco que los sostiene y enjuagados.

3-402.12 Creación y conservación de registros

(A) Salvo como se especifica en ¶ 3-402.11(B) y ¶ (B) de la presente sección, si se sirve o vende PESCADO crudo, crudo marinado, parcialmente cocido o marinado y parcialmente cocido en modalidad LISTO PARA CONSUMIR la PERSONA ENCARGADA realizará un registro de la temperatura y el tiempo de congelamiento a los cuales ha sido sometido el PESCADO y conservará los registros del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS durante 90 días posteriores al tiempo de servicio o venta del PESCADO. ^{Pf}

(B) Si el PESCADO ha sido congelado por el proveedor, se podrá sustituir los registros especificados en ¶ (A) de la presente sección, por un acuerdo o declaración escrita emitida por el proveedor indicando que el PESCADO provisto ha sido congelado a la temperatura y por el tiempo especificados según § 3-402.11 de esta sección.

(C) Si se sirve o vende PESCADO crudo, crudo marinado, parcialmente cocido o marinado y parcialmente cocido en modalidad LISTO PARA CONSUMIR y el PESCADO ha sido criado y alimentado como se especifica en el Subpárrafo 3-402.11(B)(3), la PERSONA ENCARGADA obtendrá un acuerdo o declaración escrita del proveedor indicando que el PESCADO fue criado y alimentado como se especifica en el Subpárrafo 3-402.11(B)(3) y conservará todos los registros del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS durante 90 días posteriores al tiempo de servicio o venta del PESCADO. ^{Pf}

3-403.10 Preparación para el servicio inmediato

Los ALIMENTOS cocidos o refrigerados que son preparados para servir en forma inmediata para responder al pedido de un CONSUMIDOR, tal como un emparedado de carne de res asado en su jugo, se pueden servir en cualquier temperatura.

Recalentamiento

3-403.11 Recalentamiento de alimentos para el mantenimiento en caliente

- (A) Salvo como se especifica según ¶¶ (B) y (C) y en ¶ (E) de la presente sección, los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) cocidos, enfriados y recalentados para mantenimiento en caliente se deberán recalentar de modo que el ALIMENTO en su totalidad alcance una temperatura de al menos 74 °C (165 °F) durante 15 segundos.^P
- (B) Salvo como se especifica en ¶ (C) de la presente sección, los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) recalentados en microondas para el mantenimiento en caliente se deberán recalentar de modo que el ALIMENTO en su totalidad alcance una temperatura de al menos 74 °C (165 °F); asimismo se deberán revolver, tapar y dejar reposar durante 2 minutos luego del recalentamiento.^P
- (C) Los ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO obtenidos de un CONTENEDOR HERMÉTICAMENTE SELLADO de proceso comercial, o de un ENVASE intacto proveniente de una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS que inspecciona la AUTORIDAD REGULADORA DE ALIMENTOS que posee jurisdicción sobre dicha planta, se deberán calentar a una temperatura de al menos 57 °C (135 °F) para el mantenimiento en caliente.^P
- (D) El proceso de recalentamiento para el mantenimiento del calor según se especifica según ¶¶ (A) - (C) de la presente sección se deberá realizar con rapidez y el tiempo durante el cual los ALIMENTOS deben estar entre 5 °C (41 °F) y las temperaturas especificadas según ¶¶ (A) - (C) de esta sección no puede ser superior a 2 horas.^P
- (E) *Las porciones de CARNE asadas restantes no cortadas cocidas como se especifica según ¶ 3-401.11 (B) se podrán recalentar para el mantenimiento en caliente mediante el uso de los parámetros de horno y las condiciones mínimas de tiempo y temperatura especificadas según ¶ 3-401.11 (B).*

Otros métodos

3-404.11 Procesamiento de jugos

El JUGO ENVASADO en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS se deberá:

(A) tratar según un PLAN HACCP como se especifica en ¶¶ 8-201.14(B) - (E) para lograr una reducción de 5 logaritmos (equivalente a una reducción de 99.999%) de los microorganismos más resistentes de importancia para la salud pública;^P o

(B) en el caso de no ser tratado con el fin de lograr una reducción de 5 logaritmos de los microorganismos más resistentes de importancia para la salud pública, se deberá etiquetar:^{Pf}

(1) como se especifica según § 3-602.11;^{Pf} y

(2) como se especifica en 21 CFR 101.17(g) Food labeling, warning notice, and safe handling statements (Advertencias, notas y declaraciones de manejo seguro de etiquetado de alimento), el JUGO que no ha sido procesado específicamente para prevenir, reducir o abolir la presencia de patógenos se deberá etiquetar de la siguiente manera, "ADVERTENCIA: Este producto no ha sido pasteurizado y, por ende, es posible que contenga bacterias dañinas que pueden producir enfermedades graves en niños, ancianos y personas con sistemas inmunitarios debilitados."^{Pf}

3-5 LIMITACIÓN DEL DESARROLLO DE ORGANISMOS DE INQUIETUD PARA LA SALUD PÚBLICA

Subpartes

3-501

Control de tiempo y temperatura

3-502

Métodos de procesamiento especializados

Control de tiempo y temperatura

3-501.11 Alimentos congelados.

Los ALIMENTOS congelados almacenados se deben mantener congelados.

3-501.12 Descongelación lenta de los alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos).

Los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) congelados, que se descongelan lentamente para moderar la temperatura deben estar:

(A) refrigerados para mantener la temperatura del ALIMENTO a 5 °C (41 °F) o menos; o

(B) a cualquier temperatura si el ALIMENTO permanece congelado.

3-501.13 Descongelado.

Salvo como se especifica en ¶ (D) de esta sección, LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) se deben descongelar:

(A) refrigerados para mantener la temperatura del ALIMENTO a 5 °C (41 °F) o menos; o

(B) sumergidos completamente en agua corriente:

(1) a una temperatura del agua de 21 °C (70 °F) o menos;

(2) con una velocidad suficiente del agua como para agitar las partículas sueltas y para que se vayan por el agua; y

(3) por un período que no permita que las partes congeladas de los ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO aumenten a más de 5 °C (41 °F); o

(4) por un período que no permita que las partes congeladas de los ALIMENTOS crudos de origen animal que requieren cocción como se especifica según ¶ 3-401.11(A) o (B) estén a más de 5 °C (41 °F) por más de 4 horas, como:

(a) el tiempo al que está expuesto el ALIMENTO en el agua corriente y el tiempo de preparación necesaria para la cocción; o

(b) el tiempo que demora en refrigeración en disminuir la temperatura del ALIMENTO a 5 °C (41 °F);

(C) como parte del proceso de cocción, si el ALIMENTO congelado se encuentra:

(1) cocido como se especifica según ¶ 3-401.11(A) o (B) o § 3-401.12; o

(2) descongelado en un horno microondas y transferido inmediatamente a EQUIPOS de cocina convencionales, sin interrupción en el proceso; o

(D) mediante el uso de cualquier procedimiento si se descongela y prepara una parte del ALIMENTO congelado LISTO PARA SU CONSUMO para un servicio inmediato como respuesta al pedido de un consumidor.

3-501.14 Enfriamiento.

(A) Los ALIMENTOS COCIDOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) se deben enfriar:

(1) **en un plazo de 2 horas, desde los 57 °C (135 °F) hasta los 21 °C (70 °F);^P y**

(2) en un plazo total de 6 horas, desde los 57 °C (135 °F) hasta los 5 °C (41 °F) o menos.^P

(B) Los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) se deben enfriar en un plazo de 4 horas hasta los 5 °C (41 °F) o menos, si se preparan a partir de ingredientes con temperatura ambiente, como los ALIMENTOS reconstituidos y atún en lata.^P

(C) Salvo como se especifica según ¶ (D) de esta sección, los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) y recibidos de acuerdo con las LEYES que permiten una temperatura superior a los 5 °C (41 °F) durante el envío del proveedor, como se especifica en el ¶ 3-202.11(B), se deben enfriar en un plazo de 4 horas hasta los 5 °C (41 °F) o menos.^P

(D) Los HUEVOS crudos se deben recibir como se especifica según ¶ 3-202.11(C) y poner inmediatamente en EQUIPOS refrigerados que mantengan una temperatura ambiente de 7 °C (45 °F) o menos.^P

3-501.15 Métodos de enfriamiento.

(A) El enfriamiento se debe realizar de acuerdo con los criterios de tiempo y temperatura que se especifica según § 3-501.14 mediante el uso de uno o más de los siguientes métodos, según el tipo de ALIMENTO que se está enfriando:

- (1) poner el ALIMENTO en ollas poco profundas;^{Pf}
- (2) separar el ALIMENTO en porciones más pequeñas o más finas;^{Pf}
- (3) usar EQUIPOS de enfriamiento rápido;^{Pf}
- (4) revolver el ALIMENTO en un envase puesto en un baño de agua con hielo;^{Pf}
- (5) usar recipientes que faciliten la transferencia de calor;^{Pf}
- (6) añadir hielo como un ingrediente;^{Pf} o
- (7) otros métodos eficaces.^{Pf}

(B) Cuando se colocan en EQUIPOS de enfriamiento o de mantenimiento en frío, los recipientes de los ALIMENTOS donde se enfrían deben estar:

- (1) dispuestos en los EQUIPOS de manera que proporcionen una transferencia de calor máxima a través de las paredes del envase; y
- (2) semi tapados o descubiertos si se protegen de la contaminación en altura, como se especifica según el subpárrafo 3-305.11(A)(2), durante el período de enfriamiento para facilitar la transferencia del calor desde la superficie del ALIMENTO.

3-501.16 Mantenimiento en frío o en caliente de alimentos potencialmente peligrosos [Control del tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos].

(A) *Salvo en la preparación, cocción o enfriamiento o cuando se usa el tiempo como control de salud pública como se especifica según §3-501.19 y salvo como se especifica según ¶ (B) y en ¶ (C de esta sección, los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) se deben mantener:*

(1) a 57 °C (135 °F) o más, salvo los que se asen a una temperatura y tiempo como se especifica en ¶ 3-401.11(B) o se recalientan como se especifica en ¶ 3-403.11(E), pueden estar a una temperatura de 54 °C (130 °F) o más;^P o

(2) a 5 °C (41 °F) o menos.^P

(B) Los HUEVOS que no se han tratado para destruir toda la posible **Salmonella** se deben almacenar en EQUIPOS refrigerados que mantengan una temperatura ambiente de 7 °C (45 °F) o menos.^P

(C) Los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) en estado líquido homogéneo, *se pueden mantener fuera de los requisitos de control de temperatura como se especifica según ¶ (A) de esta sección, mientras se conservan en EQUIPOS diseñados especialmente que cumplen los requisitos de diseño y construcción como se especifica según ¶ 4-204.13(E).*

**preparación
en los locales**

• preparar y
mantener en
frío

3-501.17 Marcado de fecha de alimentos listos para su consumo potencialmente peligrosos (Control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos).

(A) Salvo cuando se ENVASE un ALIMENTO con el método ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO como se especifica según § 3-502.12 y salvo como se especifica en ¶¶ (D) y (E) de esta sección, los ALIMENTOS refrigerados LISTOS PARA SU CONSUMO POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DEL TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), preparados y conservados en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS por más de 24 horas, deben estar marcados claramente para indicar la fecha o día en que se deben consumir, vender o desechar en los LOCALES, cuando se conservan a una temperatura de 5 °C (41 °F) o menos, por un máximo de 7 días.^{Pf}

**Alimentos
procesados
comercialmente**

• abrir y
mantener en frío

(B) Salvo como se especifica en ¶¶ (D) - (F) de esta sección, los ALIMENTOS refrigerados LISTOS PARA SU CONSUMO POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DEL TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), preparados y ENVASADOS por una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, se deben marcar claramente al momento en que se abre el envase original en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y si se conservan por más de 24 horas, se debe indicar la fecha o día en que se consumirán, venderán o desecharán de los LOCALES, según las combinaciones de temperatura y tiempo que se especifica en ¶ (A) de esta sección, y:^{Pf}

(1) el día en que se abre el envase original en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS se debe contar como el día 1;
^{Pf} y

(2) el día en que el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS marca el día o la fecha no puede exceder la fecha de caducidad del fabricante, si él determina dicha fecha basándose en la seguridad de los ALIMENTOS.^{Pf}

(C) Los ingredientes o una porción de los ALIMENTOS refrigerados LISTOS PARA SU CONSUMO POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DEL TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) que se mezclan posteriormente con otros ingredientes o porciones de ALIMENTOS, deben retener el marcado de la fecha de los ingredientes que se prepararon antes o en primer lugar.^{Pf}

(D) *El sistema de marcado de fechas que cumple los criterios señalados en ¶¶ (A) y (B) de esta sección puede incluir:*

(1) el uso de un método APROBADO por la AUTORIDAD REGULADORA para los ALIMENTOS refrigerados LISTOS PARA SU CONSUMO POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) que se envuelven frecuentemente, como las cecinas o asados, o para los alimentos en que el marcado de la fecha es poco práctica, como las mezclas de helado blando o la leche de las máquinas dispensadoras;

(2) el marcado de la fecha o el día de la preparación, con un procedimiento para desechar los ALIMENTOS el último día o antes de la fecha en que se deben consumir, vender o desechar de los LOCALES como se especifica según ¶ (A) de esta sección;

(3) el marcado de la fecha o el día en que se abre el envase original en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, con un procedimiento para desechar los ALIMENTOS el último día o antes de la fecha en que se deben consumir, vender o desechar de los locales como se especifica según ¶ (B) de esta sección; o

(4) el uso de fechas calendario, días de la semana, marcas con códigos de colores u otros métodos de marcado eficaces, siempre y cuando el sistema de marcado se ponga a disposición de la AUTORIDAD REGULADORA cuando lo solicite.

(E) Los párrafos (A) y (B) de esta sección no se aplican a las porciones individuales de comida de un envase a granel que se sirven o reENVASAN para la venta si lo solicita el consumidor.

(F) El párrafo (B) de esta sección no se aplica a los siguientes ALIMENTOS preparados y ENVASADOS por una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS que es inspeccionada por una AUTORIDAD REGULADORA:

(1) ensaladas delicatessen, como las ensaladas de jamón, mariscos, pollo, huevo, pastas, papas y macarrones, preparadas de acuerdo con 21 CFR 110 Current good manufacturing practice in manufacturing, packing, or holding human food [Buenas prácticas de fabricación actuales en operaciones de fabricación, envasado o conservación de los alimentos para consumo humano];

(2) quesos de pasta dura que no contienen más de un 39% de humedad, como se define en 21 CFR 133 Cheeses and related cheese products [Quesos y productos derivados del queso], como el queso cheddar, gruyère, parmesano-reggiano, y romano;

(3) quesos semi blandos que contienen más de un 39% y hasta un 50% de humedad, como se define en 21 CFR 133 Cheeses and related cheese products [Quesos y productos derivados del queso], como el queso azul, edam, Gorgonzola, Gouda, y Monterey Jack;

(4) productos lácteos cultivados como se define en 21 CFR 131 Milk and cream [Leche y crema], como el yogur, crema agria y suero de la leche;

(5) productos de PESCADO en conserva, como el arenque escabechado y el bacalao en salazón, y otros productos acidificados de PESCADO como se define en el 21 CFR 114 Acidified foods [Alimentos acidificados];

(6) salchichas fermentadas deshidratadas y no perecederas, como el pepperoni y el salami Genoa que no tienen la etiqueta "Mantener refrigerado" como se especifica en 9 CFR 317 Labeling, marking devices, and containers [Etiquetado, dispositivos de marcado y recipientes], y que mantienen su ENVOLTORIO original en el producto; y

(7) productos no perecederos curados en sal como el jamón cocido y de Parma que no tienen la etiqueta "Mantener refrigerado" como se especifica en el 9 CFR 317 Labeling, marking devices, and containers [Etiquetado, dispositivos de marcado y recipientes].

3-501.18 Eliminación de alimentos listos para su consumo potencialmente peligrosos (Control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos).

(A) Los ALIMENTOS que se especifican en el ¶ 3-501.17(A) o (B) se deben desechar si:

(1) exceden la combinación de temperatura y tiempo que se especifica en ¶ 3-501.17(A), salvo el tiempo que el producto esté congelado;^P

(2) si están en un envase o PAQUETE que no permite registrar la fecha o día;^P o

(3) si están marcados debidamente con la fecha o día que excede la combinación de tiempo y temperatura como se especifica en ¶ 3-501.17(A).^P

(B) Los ALIMENTOS refrigerados LISTOS PARA SU CONSUMO POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DEL TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), preparados en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y dispensados por una MÁQUINA EXPENDEDORA con control de apagado automático, se deben desechar si exceden la combinación de temperatura y tiempo como se especifica en ¶ 3-501.17(A).^P

3-501.19 El tiempo como control de la salud pública.

(A) Salvo como se especifica según ¶ (D) de esta sección, si se usa el control de tiempo sin la temperatura como control de la salud pública para el suministro de trabajo de los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) antes de la cocción o para los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) que se ponen como muestra o se conservan para la venta o servicio:

(1) se deben preparar procedimientos escritos por adelantado, mantenerlos en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y dejarlos a disposición de la AUTORIDAD REGULADORA cuando lo solicite, y deben especificar:^{Pf}

(a) los métodos de cumplimiento de los subpárrafos (B)(1)-(3) o C)(1)-(5) de esta sección; ^{Pf} y

(b) los métodos de cumplimiento de § 3-501.14 para los ALIMENTOS que se preparan, cocinan y refrigeran antes de que se use el tiempo como un control de la salud pública. ^{Pf}

**Tiempo:
máximo hasta 4
horas**

(B) Si se usa el control de tiempo y temperatura como un control de la salud pública hasta un máximo de 4 horas:

(1) los ALIMENTOS deben tener una temperatura inicial de 5 °C (41 °F) o menos cuando se quiten del control de temperatura de mantenimiento en frío, o a 57 °C (135 °F) o más cuando se quiten del control de temperatura para el mantenimiento en caliente; ^P

(2) los ALIMENTOS se deben marcar o identificar para que indique el momento en que pasaron 4 horas desde que se sacaron del control de temperatura; ^{Pf}

(3) los ALIMENTOS se deben cocinar y servir, servir a cualquier temperatura si están LISTOS PARA SU CONSUMO, o desechar, en un plazo de 4 horas desde el momento en que se sacaron del control de temperatura; ^P y

(4) los ALIMENTOS que están en recipientes o ENVASES sin marcar o marcados con un límite de 4 horas, se deben desechar. ^P

**Tiempo:
máximo hasta 6
horas**

(C) Si se usa el control de tiempo sin temperatura como un control de la salud pública hasta un máximo de 6 horas:

(1) los ALIMENTOS deben tener una temperatura inicial de 5 °C (41 °F) o menos cuando se saquen del control de temperatura y la temperatura de los ALIMENTOS no puede exceder los 21 °C (70 °F) en un plazo máximo de 6 horas; ^P

(2) los ALIMENTOS se deben supervisar para garantizar que la porción más tibia de los ALIMENTOS no exceda los 21 °C (70 °F) durante el período de 6 horas, *salvo que la temperatura ambiente se mantenga para garantizar que los ALIMENTOS no excedan los 21 °C (70 °F) durante el período de conservación de 6 horas;*^{Pf}

(3) los ALIMENTOS se deben marcar o identificar para que indiquen:^{Pf}

(a) el momento en que se sacan los ALIMENTOS de los 5 °C (41 °F) o menos del control de temperatura para el mantenimiento en frío,^{Pf} y

(b) el momento en que pasaron las 6 horas desde que se sacaron los ALIMENTOS del control de temperatura de mantenimiento en frío;^{Pf}

(4) los ALIMENTOS se deben:

(a) desechar si su temperatura excede los 21 °C (70 °F),^P o

(b) cocinar y servir, servir a cualquier temperatura si están LISTOS PARA SU CONSUMO, o desechar en un plazo máximo de 6 horas desde el momento en que los alimentos se sacaron de los 5 °C (41 °F) o menos del control de temperatura de mantenimiento en frío;^P y

(5) los ALIMENTOS que están en recipientes o ENVASES sin marcar o marcados con una hora que excede el límite de 6 horas se deben desechar.^P

(D) Los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que sirven a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE no pueden usar el tiempo, como se especifica según ¶¶ (A), (B) o (C) de esta sección, como control de la salud pública para los HUEVOS crudos.

Métodos de procesamiento especializados

3-502.11 Requisito del permiso de desviación.

Los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS deben obtener un PERMISO DE DESVIACIÓN por parte de la AUTORIDAD REGULADORA como se especifica en § 8-103.10 y según § 8-103.11 antes de:^{Pf}

(A) ahumar los ALIMENTOS como método de preservación en vez de uno para el realce de sabor;^{Pf}

(B) curar los ALIMENTOS; ^{Pf}

(C) usar ADITIVOS PARA ALIMENTOS o añadir componentes como el vinagre; ^{Pf}

(1) como método de preservación de los ALIMENTOS en vez de uno para el realce de sabor; ^{Pf} o

(2) declarar un ALIMENTO como no POTENCIALMENTE PELIGROSO (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS); ^{Pf}

(D) envasar ALIMENTOS con el método ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO, *salvo en los lugares donde el desarrollo y formación de una toxina provocada por **Clostridium botulinum** y el desarrollo de **Listeria monocytogenes** se controlan como se especifica según § 3-502.12;* ^{Pf}

(E) implementar un tanque de agua con un sistema de soporte vital para los MOLUSCOS, con el fin de almacenar o exhibir los mariscos que se ofrecen para el consumo humano; ^{Pf}

(F) procesar animales a pedido que son para uso personal y no para poner en venta o en servicio en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS; ^{Pf}

(G) preparar ALIMENTOS con otros métodos que de acuerdo con la AUTORIDAD REGULADORA requieren un PERMISO DE DESVIACIÓN; ^{Pf} o

(H) germinar semillas o granos. ^{Pf}

**Control de
Clostridium
botulinum y
Listeria
monocytogenes**

3-502.12 Criterios para el envasado de oxígeno reducido sin permiso de desviación.

(A) Salvo por los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que han obtenido un permiso de desviación como se especifica según § 3-502.11, los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que ENVASAN ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) mediante el método de ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO deberán controlar el crecimiento y la formación de toxinas de **Clostridium botulinum** y el crecimiento de **Listeria monocytogenes**. ^P

(B) Los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS que ENVASAN ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) mediante el método de ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO deberán contar con un PLAN HACCP que contenga la información especificada según ¶ 8-201.14(D) y que: ^{Pf}

(1) identifique el ALIMENTO que será ENVASADO; ^{Pf}

(2) salvo como se especifica según ¶¶ (C) - (E) de la presente sección, exija que el ALIMENTO ENVASADO se mantenga a 5 °C (41 °F) o inferior y cumpla con al menos uno de los siguientes criterios: ^{Pf}

(a) tiene un A_w de 0.91 o inferior, ^{Pf}

(b) tiene un PH of 4.6 o inferior, ^{Pf}

(c) se trata de un producto de CARNE o AVE que ha sido curado en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS regulada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en ingles) utilizando sustancias especificadas en 9 CFR 424.21, ingredientes de alimentos y fuentes de radiación, y se recepciona en un ENVASE intacto, ^{Pf} o

(d) se trata de un ALIMENTO con un nivel elevado de organismos competidores tal como CARNE cruda AVE cruda o verduras crudas; ^{Pf}

(3) describe cómo se debe etiquetar el ENVASE de manera visible y clara en el mostrador principal en letra negrita y sobre un fondo contrastante con instrucciones para: ^{Pf}

(a) mantener el ALIMENTO en 5 °C (41 °F) o inferior, ^{Pf} y

(b) descartar el ALIMENTO si no se ha servido para su consumo dentro del LOCAL o si no se ha vendido o servido para su consumo fuera del LOCAL, luego de 14 días desde la fecha de ENVASADO. ^{Pf}

(4) Limita la vida útil en refrigeración a un máximo de 14 días desde el ENVASADO hasta el consumo, a menos que el producto se mantenga congelado, o de acuerdo con la fecha de caducidad establecida por el fabricante, tomando en cuenta la fecha de caducidad más cercana; ^P

(5) Incluya procedimientos operacionales que:

(a) prohíban el contacto con ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO con manos descubiertas como se especifica según ¶ 3-301.11(B),^{Pf}

(b) identifiquen un área de trabajo designada y el método mediante el cual:^{Pf}

(i) las barreras físicas o los métodos de separación de ALIMENTOS crudos y de ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO minimizan la contaminación cruzada,^{Pf} y

(ii) se limita el acceso a los EQUIPOS de procesamiento al personal responsable capacitado que conoce los PELIGROS potenciales de la operación,^{Pf} y

(c) delimitan los procedimientos de limpieza y las CONDICIONES DE SALUBRIDAD para las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS,^{Pf} y

(6) Describe el programa de capacitación que asegura que el individuo responsable del ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO entienda:^{Pf}

(a) los conceptos que se requieren para llevar a cabo una operación segura,^{Pf}

(b) los EQUIPOS y las instalaciones,^{Pf} y

(c) los procedimientos especificados según el subpárrafo (B) (5) de la presente sección y en ¶ 8-201.14(D).^{Pf}

Pescados

(C) *Con excepción del PESCADO que se encuentra congelado antes, durante y después del ENVASADO, un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS no podrá ENVASAR PESCADOS utilizando el método de ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO.*^P

Envasado en frío o cocinado al vacío (sous vide)

(D) *Salvo como se especifica según ¶ (C) de la presente sección, un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que ENVASA ALIMENTOS mediante un proceso de envasado en frío o cocinado al vacío (sous vide) deberá:*

(1) *implementar un PLAN HACCP que contenga la información que se especifica según ¶ 8-201.14(D);*^{Pf}

(2) asegurarse que el ALIMENTO sea:

(a) *preparado y consumido en el LOCAL, o preparado y consumido fuera del LOCAL pero dentro de la misma entidad corporativa sin que exista distribución o venta del producto ENVASADO a otra entidad corporativa o al CONSUMIDOR;*^{Pf}

(b) *cocido de manera que el ALIMENTO se caliente en su totalidad a una temperatura y por el tiempo como se especifica según § 3-401.11;*^P

(c) *protegido de la contaminación antes y después de la cocción como se especifica según las partes 3-3 y 3-4;*^P

(d) *colocado en un ENVASE con una barrera para el oxígeno y sellado antes de la cocción, o colocado en un ENVASE y sellado inmediatamente después de la cocción y antes de alcanzar una temperatura inferior a 57 °C (135 °F);*^P

(e) *enfriado a una temperatura de 5 °C (41 °F) en el ENVASE o bolsa sellada como se especifica según § 3-501.14 y posteriormente:*^P

(i) *enfriado a una temperatura de 1 °C (34 °F) durante un lapso de 48 horas después de haber alcanzado una temperatura de 5 °C (41 °F) y conservado en dicha temperatura hasta ser consumido o descartado dentro de 30 días a partir de la fecha de ENVASADO;*^P

(ii) *enfriado hasta una temperatura de 1 °C (34 °F) dentro de un lapso de 48 horas después alcanzar una temperatura de 5 °C (41 °F), extraído del equipo de refrigeración que lo mantiene a una temperatura de alimento de 1 °C (34 °F) y luego conservado a una temperatura de 5 °C (41 °F) o inferior durante 72 horas como máximo, momento en que se debe consumir o descartar el ALIMENTO;*^P

(iii) *enfriado a una temperatura de 3 °C (38 °F) o inferior dentro de un lapso de 24 horas después de alcanzar una temperatura de 5 °C (41 °F) y conservado a dicha temperatura durante 72 horas como máximo desde el momento de ENVASADO, momento en que se debe consumir o descartar el alimento;*^P o

(iv) conservado congelado sin restricción de vida en el anaquel hasta su consumo o uso.^P

(f) conservado en una unidad de refrigeración equipada con un sistema electrónico que vigila el tiempo y la temperatura en forma continua y que es inspeccionada dos veces al día para asegurar su funcionamiento adecuado;^{Pf}

(g) provisto de un dispositivo electrónico de vigilancia para asegurar que los tiempos y las temperaturas sean supervisadas durante el transporte, en el caso de ser trasladado a una sucursal satélite;^{Pf}

(h) etiquetado con el nombre del producto y la fecha de ENVASADO;^{Pf} y

(3) mantener los registros necesarios para confirmar que los parámetros de enfriamiento y de tiempo y temperatura de refrigeración para el mantenimiento en frío son requisitos del PLAN HACCP; y:

(a) poner dichos registros a disposición de la AUTORIDAD REGULADORA cuando la solicite;^{Pf} y

(b) conservar dichos registros durante al menos 6 meses;^{Pf} e

(4) Implementar procedimientos operacionales escritos como se especifica según el subpárrafo (B)(5) de esta sección y un programa de capacitación como se especifica según el subpárrafo (B)(6) de esta sección.^{Pf}

Queso

(E) Un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que ENVASA queso mediante el método de ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO deberá:

(1) limitar el ENVASADO de queso a aquellos que se fabrican comercialmente en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS y a los cuales no se le ha agregado ingredientes en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y que cumplen con las normas de identidad como se especifica en 21 CFR 133.150 Hard cheeses [Quesos de pasta dura], 21 CFR 133.169 Pasteurized process cheese [Quesos procesado pasteurizado] o 21 CFR 133.187 Semisoft cheeses [Quesos semiblandos];^P

(2) tener un PLAN HACCP que contiene la información que se especifica según ¶ 8-201.14(D) y como se especifica según ¶¶ (B)(1), (B)(3)(a), (B)(5) y (B)(6) de esta sección; ^{Pf}

(3) etiquetar el ENVASE dispuesto en la vitrina principal con una fecha de caducidad que no exceda los 30 días a partir de la fecha de envasado o con la fecha de caducidad establecida por el fabricante, tomando en cuenta la fecha de caducidad más cercana; ^{Pf} y

(4) descartar el queso que ha sido envasado mediante el método de ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO si no se vende para su consumo fuera DEL LOCAL o si no se consumió dentro de 30 días a partir de su fecha de ENVASADO. ^{Pf}

3-6 IDENTIDAD, PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS EN

Subpartes

3-601	Representación precisa
3-602	Etiquetado
3-603	Advertencia para el consumidor

Representación precisa

3-601.11 Estándares de Identidad.

Los ALIMENTOS ENVASADOS deberán cumplir con los requisitos de los estándares de identidad en 21 CFR 131-169 y 9 CFR 319 Definitions and standards of identity or composition (Definiciones y estándares de identidad o composición), y los requisitos generales en 21 CFR 130; Food Standards: General [Estándares de Alimento: General] y en 9 CFR 319 Subpart A: General [Subparte A; General].

3-601.12 Presentación de forma honesta.

(A) Los ALIMENTOS se deberán ofrecer para consumo humano de una manera que no engañe o desinforme al CONSUMIDOR.

(B) No se utilizará ADITIVOS ALIMENTARIOS o COLORANTES, envolturas de color, o luces para tergiversar la apariencia, el color, o la calidad del ALIMENTO.

Etiquetado

3-602.11 Etiquetado de alimentos.

(A) Los ALIMENTOS ENVASADOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, se deben etiquetar como se especifica en la LEY, como por ejemplo en 21 CFR 101: Food labeling (Etiquetado de alimentos), y en 9 CFR 317 Labeling, marking devices, and containers [Etiquetado, dispositivos de marcado y envases].

(B) La información de la etiqueta deberá incluir:

(1) el nombre común o usual del ALIMENTO; si no lo tiene, se debe utilizar una declaración de identidad descriptiva y adecuada;

(2) si está compuesto de dos o más ingredientes, una lista de ingredientes en orden descendente de predominancia según el peso y, si el ALIMENTO los contiene, también debe incluir una declaración de colores o sabores artificiales y preservantes químicos;

(3) una declaración precisa de la cantidad del contenido;

(4) el nombre y domicilio social del fabricante, empacador o distribuidor; y

(5) el nombre de la fuente de ALIMENTO de los PRINCIPALES ALÉRGENOS ALIMENTARIOS presentes en el ALIMENTO, a menos que la fuente de ALIMENTO sea parte del nombre común o usual del ingrediente respectivo (entrada en vigencia el 1 de enero, 2006);^{Pf}

(6) salvo que se exima según la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos § 403(Q)(3) - (5), el etiquetado de información nutricional como se especifica en 21 CFR 101: Food Labeling [Etiquetado de alimentos] y en 9 CFR 317 Subpart B Nutrition Labeling [Subparte B. Etiquetado de información nutricional];

(7) en el caso de los SALMÓNIDOS que contienen cantaxantina como ADITIVO DE COLOR, la etiqueta del envase del PESCADO a granel con una lista de ingredientes, dispuesto sobre el envase comercial o por otro medio escrito tal como una tarjeta publicitaria para mostrador, indicando el uso de cantaxantina.

(C) Los ALIMENTOS a granel para dispensación libre al CONSUMIDOR deberán portar una etiqueta, en forma destacada y fácilmente visible para el CONSUMIDOR, que contenga la siguiente información:

(1) la etiqueta provista por el fabricante o procesador con el ALIMENTO; o

(2) una tarjeta, rótulo u otra forma de notificación que contenga la información especificada según los Subpárrafos (B)(1), (2), y (5) de esta sección.

(D) *los ALIMENTOS NO ENVASADOS y a granel tales como los productos de panadería y los ALIMENTOS NO ENVASADOS que son racionados de acuerdo con las especificaciones del CONSUMIDOR no requieren etiqueta, siempre que:*

(1) no se presenten alegaciones de salud, de contenido nutricional o de otro tipo;

(2) no existan LEYES estatales o locales que exijan etiquetado; y

(3) el ALIMENTO se fabrique o prepare DENTRO del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o en otro ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS perteneciente a la misma PERSONA y controlada por la agencia reguladora de ALIMENTOS que posee la jurisdicción pertinente.

3-602.12 Otro tipo de información.

(A) Si lo exige la LEY, se deberá proporcionar advertencias al CONSUMIDOR.

(B) Las fechas emitidas por el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS o el fabricante y exhibidas en los ALIMENTOS no se deberán ocultar o alterar.

Advertencia para el consumidor

3-603.11 Consumo de alimentos de origen animal crudos, poco cocidos o no procesados con el fin de eliminar patógenos.

(A) Salvo como se especifica en ¶ 3-401.11(C) y los Subpárrafos 3-401.11(D)(4) y según ¶ 3-801.11(C), si un ALIMENTO de origen animal tal como carne de res, HUEVO, PESCADO, cordero, leche, cerdo, AVE, o molusco se sirve o vende crudo, poco cocido, o sin el debido procesamiento para eliminar patógenos, ya sea en modalidad LISTO PARA SU CONSUMO o como ingrediente en un ALIMENTO LISTO PARA CONSUMIR, el TITULAR DEL PERMISO le deberá informar a los CONSUMIDORES sobre el aumento de riesgo significativo que conlleva el consumo de este tipo de ALIMENTOS mediante una DECLARACIÓN y un RECORDATORIO, como se especifica en ¶¶ (B) y (C) de esta sección mediante folletos, advertencias en envases y menú, declaraciones etiquetadas, dípticos publicitarios de mesa, letreros, u otros medios escritos efectivos.^{Pf}

(B) La DECLARACIÓN deberá incluir:

(1) una descripción de los ALIMENTOS de origen animal, tal como “ostras en su concha (ostras crudas),” “ensalada César con HUEVO crudo,” y “hamburguesas (cocción según pedido);”
Pf o

(2) una identificación de los ALIMENTOS de origen animal mediante una nota a pie de página, que indique que los alimentos se sirven crudos o con poca cocción, o que contienen (o pueden contener) ingredientes crudos o poco cocidos.
Pf

(C) El RECORDATORIO implica colocar una nota a pie de página para el ALIMENTO de origen animal que requiere DECLARACIÓN, que indique que:

(1) con respecto a la seguridad de estos alimentos, se puede solicitar información por escrito;
Pf

(2) el consumo de CARNE, AVE, mariscos, crustáceos y moluscos, o HUEVO crudos o poco cocidos puede aumentar el RIESGO de enfermedades transmitidas por los alimentos;
Pf o

(3) el consumo de CARNE, AVE, mariscos, crustáceos y moluscos, o HUEVO crudos o poco cocidos puede aumentar el RIESGO de enfermedades transmitidas por los alimentos; especialmente si se padece ciertas afecciones.
Pf

3-7 ALIMENTOS CONTAMINADOS

Subparte

3-701 Eliminación

Eliminación

3-701.11 Eliminación o reacondicionamiento de alimentos no seguros, adulterados o contaminados

(A) Los ALIMENTOS no seguros, ADULTERADOS, o presentados de forma deshonesto como se especifica según § 3-101.11 serán descartados o reacondicionados de acuerdo con un procedimiento APROBADO.
P

(B) Los ALIMENTOS que no provienen de una fuente APROBADA como se especifica según §§ 3-201.11 - .17 serán descartados. ^P

(C) Todo ALIMENTO LISTO PARA SU CONSUMO que pudo haber sido contaminado por un EMPLEADO que ha sido RESTRINGIDO o EXCLUIDO como se especifica según § 2-201.12 será descartado. ^P

(D) Todo ALIMENTO que ha sido contaminado por los EMPLEADOS QUE MANIPULAN LOS ALIMENTOS, CONSUMIDORES, u otras PERSONAS mediante el contacto con las manos, fluidos corporales, tales como fluidos nasales u orales, u otros medios, será descartado. ^P

3-8 REQUISITOS ESPECIALES PARA LA POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE

Subparte

3-801 Resguardos adicionales

Resguardos adicionales

3-801.11 Alimentos pasteurizados, prohibición de alimentos reutilizados .y alimentos prohibidos

En un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE:

(A) El siguiente criterio se aplica al JUGO:

(1) Para los propósitos de este párrafo únicamente, los niños hasta 9 años de edad que reciben ALIMENTOS en una escuela, guardería infantil u otro establecimiento similar que brinda atención personal son considerados una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;

(2) Todo JUGO PREVIAMENTE ENVASADO O BEBIDA PREVIAMENTE ENVASADA que contiene JUGO, y que porta una etiqueta de advertencia como se especifica en 21 CFR, 101.17(g) Food labeling, warning, notice, and safe handling statements [Advertencias, notas y declaraciones de manejo seguro de etiquetado de alimentos] , jugo que no ha sido debidamente procesado para eliminar la presencia de patógenos, o JUGO ENVASADO O BEBIDA ENVASADA que contiene JUGO que porta una etiqueta de advertencia como se especifica según ¶ 3-404.11(B) no se podrá servir u ofrecer a la venta;^P y

(3) Todo JUGO NO ENVASADO preparado dentro del establecimiento de alimentos para servir o vender en modalidad LISTO PARA SU CONSUMO se deberá procesar de acuerdo con un PLAN HACCP que contiene la información que se especifica según ¶¶ 8-201.14(B) - (E) como se especifica en 21 CFR Parte 120: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems [Sistemas de análisis de peligros y control crítico (HACCP, por sus siglas en inglés)], Subparte B Pathogen Reduction (Disminución de patógenos) , 120.24 Process controls (Controles de procesos).^P

(B) Los HUEVOS pasteurizados o los PRODUCTOS DERIVADOS DEL HUEVO PASTEURIZADO se sustituirán por HUEVOS crudos en la preparación de:^P

(1) ALIMENTOS tales como ensaladas César, salsa holandesa o bearnesa, mayonesa, merengue, ponche de HUEVO, helado, y BEBIDAS fortificadas con HUEVO ,^P y

(2) salvo como se especifica en ¶ (F) de esta sección, las recetas que requieren el uso de más de un HUEVO y la combinación de los mismos;^P

(C) Los siguientes ALIMENTOS no se podrán servir u ofrecer a la venta en modalidad LISTO PARA SU CONSUMO:^P

(1) ALIMENTOS de origen animal crudos tales como PESCADO crudo, PESCADO crudo marinado, MOLUSCOS crudos y carne tártara,^P

(2) Un ALIMENTO de origen animal parcialmente cocido tal como PESCADO levemente cocido, CARNE semicruda, HUEVOS levemente cocidos hechos con HUEVOS crudos y merengue; ^P y

(3) Semillas crudas para germinar. ^P

(D) LOS EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no pueden tener contacto con ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO como se especifica según ¶¶ 3-301.11(B) y (D). ^P

(E) El tiempo por sí solo, como control de salud pública como se especifica según ¶ 3-501.19 (D), no se podrá utilizar para los HUEVOS crudos. ^P

(F) *El subpárrafo (A)(2) de esta sección no aplica si:*

(1) los HUEVOS crudos se mezclan justo antes de la cocción de la porción de un CONSUMIDOR, como se especifica según el Subpárrafo 3-401.11(A)(1), y servidos inmediatamente, como es el caso de los omelettes, soufflés o HUEVOS revueltos;

(2) los HUEVOS crudos se combinan como un solo ingrediente justo antes de hornear y los HUEVOS se cocinan con minuciosidad hasta obtener un alimento LISTO PARA SU CONSUMO, tal como un pastel, panecillo, o pan; o

(3) la preparación del alimento se lleva a cabo mediante un PLAN HACCP que:

(a) identifica el ALIMENTO que será preparado,

(b) prohíbe el contacto con el ALIMENTO LISTO PARA SU CONSUMO con manos descubiertas,

(c) incluye especificaciones y prácticas que garantizan:

*(i) el control del crecimiento de **Salmonella Enteritidis** antes y después de la cocción; y*

(ii) la eliminación del **Salmonella Enteritidis** mediante la cocción de los HUEVOS de acuerdo con la temperatura y el tiempo especificados en el Subpárrafo 3-401.11(A)(2).

(d) contiene la información que se especifica según ¶ 8-201.14(D) que incluye procedimientos que:

(i) controlan la contaminación cruzada de ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO que contienen HUEVOS crudos; y

(ii) delimitan los procedimientos de limpieza y CONDICIONES DE SALUBRIDAD para las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS; y

(e) describe el programa de capacitación que asegura que el EMPLEADO QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS y que es responsable de la preparación de los mismos entienda los procedimientos que se deben utilizar.

Reutilización de los alimentos

(G) Salvo como se especifica en el párrafo (H) de esta sección, los ALIMENTOS se podrán reutilizar como se especifica según el Subpárrafo 3-306.14 (B)(1) y (2).

Prohibición de alimentos reutilizados

(H) Los ALIMENTOS no se podrán reutilizar en las siguientes condiciones:

(1) Cualquier ALIMENTO que se ha servido a pacientes o clientes que están bajo precauciones de contacto en aislamiento médico o cuarentena, o en un entorno aislado de protección no se podrá reutilizar para servir a personas externas.

(2) Los envases de ALIMENTO provenientes de pacientes, clientes y otros CONSUMIDORES no se deberán reutilizar con PERSONAS en entornos aislados de protección.